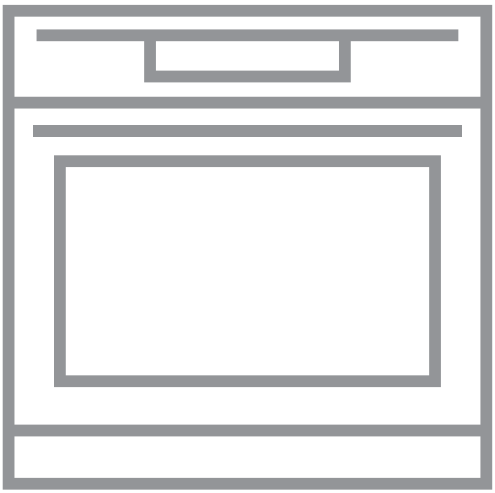
BEK435120W

PT **Manual de instruções**
Forno
ES **Manual de instrucciones**
Horno

USER MANUAL



AEG

PARA RESULTADOS PERFEITOS

Obrigado por escolher este produto AEG. Criámo-lo para lhe oferecer um desempenho impecável durante muitos anos, com tecnologias inovadoras que tornam a sua vida mais fácil – funcionalidades que poderá não encontrar em aparelhos comuns. Continue a ler durante alguns minutos para tirar o máximo partido do produto.

Visite o nosso website para:

Resolver problemas e obter conselhos de utilização, catálogos e informações sobre assistência e reparações:
www.aeg.com/support

Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:
www.registeraeg.com

Adquirir acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:
www.aeg.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Utilize sempre peças de substituição originais.
Quando contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, certifique-se de que tem os seguintes dados disponíveis: Modelo, PNC, Número de Série.
A informação encontra-se na placa de características.

⚠ Aviso/Cuidado - Informações de segurança

ⓘ Informações gerais e sugestões

Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA....2
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA....4
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO....7
4. PAINEL DE COMANDOS....7
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO....8
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA....9
7. FUNÇÕES DE RELÓGIO....10
8. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS....11
9. FUNÇÕES ADICIONAIS....13
10. SUGESTÕES E DICAS....13
11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA....25
12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS....28
13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA....29

1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por

quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 ou mais anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que constantemente vigiadas.
- Não permita que crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando ele estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes durante a utilização.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Antes de efetuar qualquer ação de manutenção, desligue o aparelho da corrente elétrica.

- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e causar a quebra do vidro.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente e depois a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

AVISO!
A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do forno abre sem limitações.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário que tenha alimentação elétrica.
- A unidade de encastrar tem de cumprir os requisitos de estabilidade da norma DIN 68930.

Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão)	578 (600) mm
Largura do armário	560 mm
Profundidade do armário	550 (550) mm
Altura da parte da frente do aparelho	594 mm
Altura da parte de trás do aparelho	576 mm
Largura da parte da frente do aparelho	595 mm
Largura da parte de trás do aparelho	559 mm

Profundidade do aparelho	567 mm
Profundidade de encastre do aparelho	546 mm
Profundidade com a porta aberta	1027 mm
Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560 x 20 mm
Comprimento do cabo de alimentação elétrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito	1500 mm
Parafusos de montagem	4 x 25 mm

2.2 Ligação elétrica

AVISO!
Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Este aparelho é fornecido com ficha e com cabo de alimentação.

2.3 Utilização

AVISO!
Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho quando ele estiver a funcionar. Pode sair ar muito quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não exerça pressão sobre a porta se ela estiver aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, ou objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

AVISO!
Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração do esmalte:

- Não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
- Não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
- Não verta água diretamente sobre o aparelho quando ele estiver quente.
- Não coloque pratos ou alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
- Tenha cuidado quando remover ou instalar os acessórios.

- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize um recipiente profundo quando cozer bolos muito húmidos. Caso contrário, os sucos da fruta podem provocar manchas permanentes.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.
- Cozinhe sempre com a porta do forno fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, o móvel e o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido totalmente após uma utilização.

2.4 Manutenção e limpeza

AVISO!
Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando remover a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

2.5 Luz interior

AVISO!
Risco de choque elétrico.

- A lâmpada normal ou de halogénio utilizada neste aparelho destina-se apenas a aparelhos domésticos. Não a utilize para iluminação em casa.
- Antes de substituir a lâmpada, desligue o aparelho da corrente elétrica.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

2.6 Assistência

- Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho.
- Utilize apenas peças de substituição originais.

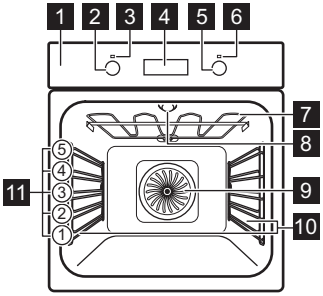
2.7 Eliminação

AVISO!
Risco de ferimentos ou asfixia.

- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

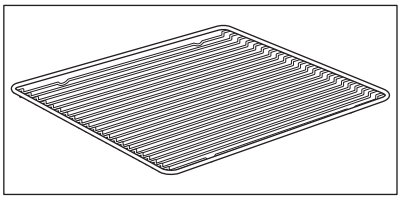
3.1 Descrição geral



1. Painel de controlo
2. Botão para as funções de aquecimento do forno
3. Lâmpada/símbolo de alimentação
4. Visor
5. Botão de controlo (para a temperatura)
6. Símbolo / indicador de temperatura
7. Elemento de aquecimento
8. Lâmpada
9. Ventilador
10. Apoio para prateleira, removível
11. Posições de prateleira

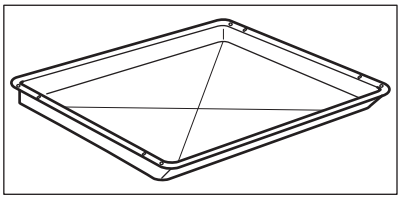
3.2 Acessórios

Prateleira em grelha



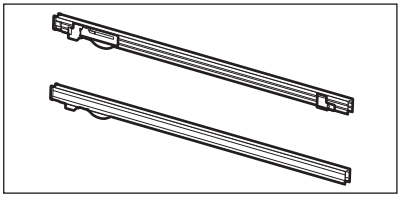
Para recipientes, formas de bolo, assados.

Assadeira



Para bolos e biscoitos. Para cozer e assar ou como recipiente para recolher gordura.

Calhas telescópicas



Para inserir e retirar tabuleiros e a prateleira em grelha mais facilmente.

4. PAINEL DE COMANDOS

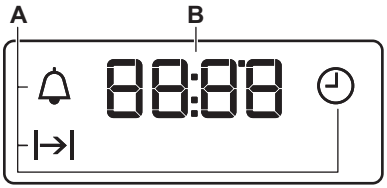
4.1 Botões retráteis

Para utilizar o aparelho, prima o botão. O botão fica saliente.

4.2 Campos/Botões do sensor

—	Para definir o tempo.
⏲	Para selecionar uma função de relógio.
+	Para definir o tempo.

4.3 Visor



A. Funções de relógio
B. Temporizador

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Antes da primeira utilização

O forno pode emitir algum odor e fumo durante o pré-aquecimento. Certifique-se de que o espaço é ventilado.

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Regular o relógio	**Limpeza do forno**	**Pré-aqueça o forno vazio**
1. Prima: ⏲. 2. +, — - prima para definir a hora. Prima: ⏲. 3. +, — - prima para definir os minutos. Prima: ⏲.	1. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno. 2. Limpe o forno e os acessórios com um pano macio, água morna e um detergente suave.	1. Regule a temperatura máxima para a função. ▭. Tempo: 1 h. 2. Regule a temperatura máxima para a função. ▭. Tempo: 15 min.
Desligue o forno e aguarde até estar frio. Coloque os acessórios e apoios de prateleiras amovíveis do forno.		

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Como definir: Função de aquecimento

Passo 1	Rode o botão para as funções de aquecimento para selecionar uma função de aquecimento.
Passo 2	Rode o botão de controlo para selecionar a temperatura.
Passo 3	Quando a cozedura terminar, rode os botões para a posição off (desligado) para desligar o forno.

6.2 Funções de aquecimento

Função de aquecimento	Aplicação
0 Posição off (desligado)	O forno está desligado.
Luz	Para ativar a lâmpada:
Aquecimento Ventilado	Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura do forno entre 20 °C - 40 °C a menos do que Cozedura Convencional.
Função Pizza	Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.
Cozedura Convencional	Para cozer e assar pratos numa posição de prateleira.
Aquecimento inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.

Função de aquecimento	Aplicação
Descongelar	Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.
Ventilado com Resistência	Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhado. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode diferir a temperatura definida. É utilizado o calor residual. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações consulte o capítulo “Utilização diária”, notas sobre: Ventilado com Resistência.
Grelhador	Para grelhar alimentos finos e tostar pão.
Turbo Grill	Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar.

Algumas funções do forno podem desligar a lâmpada automaticamente se a temperatura for inferior a 60 °C.

6.3 Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe de eficiência energética e design ecológico de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014. Testes de acordo com a norma EN 60350-1.

A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível.

Para instruções de cozedura, consulte o capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado com Resistência. Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência energética", Poupança de energia.

7. FUNÇÕES DE RELÓGIO

7.1 Funções de relógio

Função de relógio	Aplicação
Hora do dia	Para definir, alterar ou verificar a hora do dia.
Duração	Para definir o tempo de funcionamento do forno.
Conta-Minutos	Para definir uma contagem decrescente. Esta função não afeta o funcionamento do forno. Pode regular esta função a qualquer momento, mesmo com o forno desligado.

7.2 Como definir: Funções de relógio

Como alterar: Hora do dia

- pisca quando ligar o forno à alimentação elétrica, após uma falha de corrente ou se o temporizador não estiver configurado, o indicador fica intermitente.

Passo 1	+ - prima repetidamente. - começa a piscar.
Passo 2	+, — - prima para definir o tempo. Após cerca de 5 segundos, o piscar pára e o visor mostra o tempo

- prima repetidamente para alterar a hora do dia. - começa a piscar.

Como definir: Duração

Passo 1	Selecione uma função do forno e uma temperatura.
Passo 2	- prima repetidamente. - começa a piscar.
Passo 3	+, — - prima para definir a duração. O visor mostra: . - pisca quando o tempo definido termina. O sinal soa e o forno desliga-se.
Passo 4	Prima qualquer botão para parar o sinal.
Passo 5	Rode os botões para a posição Off.

Como definir: Conta-Minutos

Passo 1	- prima repetidamente. - começa a piscar.
Passo 2	+, — - prima para definir o tempo. A função começa automaticamente após 5 segundos. Quando o tempo definido terminar, é emitido um sinal sonoro.
Passo 3	Prima qualquer botão para parar o sinal.

Como definir: Conta-Minutos	
Passo 4	Rode os botões para a posição Off.

Como cancelar: Funções de relógio	
Passo 1	- prima repetidamente até o símbolo da função do relógio começar a piscar.
Passo 2	Prima continuamente: —. A função do relógio desliga-se após alguns segundos.

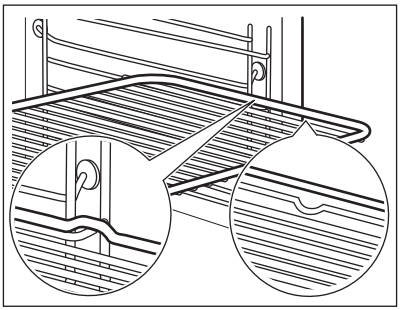
8. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

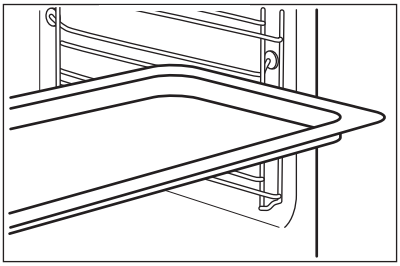
8.1 Inserir acessórios

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Estes entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

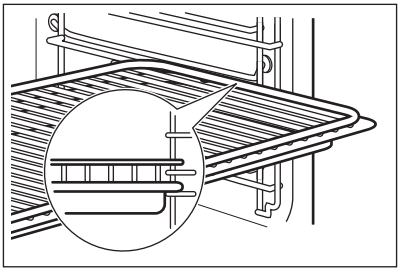
Prateleira em grelha:
Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras.



Tabuleiro para grelhar:
Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras.



Prateleira em grelha, Tabuleiro para grelhar:
Introduza o tabuleiro entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e a prateleira em grelha sobre as barras imediatamente acima.

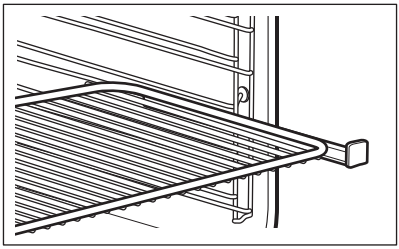


8.2 Utilizar as calhas telescópicas

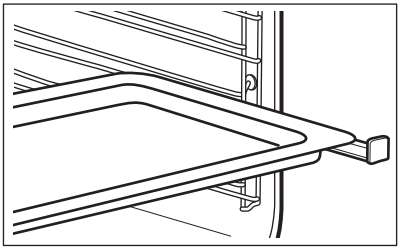
Não lubrifique as calhas telescópicas.

Certifique-se de que volta a colocar as calhas telescópicas totalmente no interior do forno antes de fechar a porta do forno.

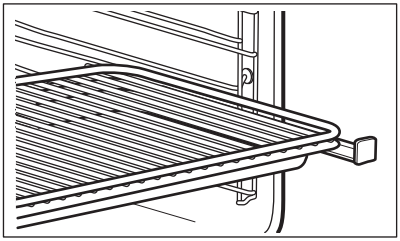
Prateleira em grelha:
Coloque a prateleira em grelha nas calhas telescópicas.



Tabuleiro para grelhar:
Coloque o tabuleiro para grelhar nas calhas telescópicas.



Grelha e tabuleiro para grelhar em conjunto:
Coloque a prateleira em grelha e o tabuleiro para grelhar juntos na calha telescópica.



9. FUNÇÕES ADICIONAIS

9.1 Ventoinha de arrefecimento

Quando o forno está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento é ativada automaticamente para manter as superfícies do forno frias. Se desligar o forno, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar até o forno arrefecer.

10. SUGESTÕES E DICAS

AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

10.1 Recomendações para cozinhar

A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas, da qualidade e da quantidade dos ingredientes utilizados.
O forno pode ter um processo para cozer ou assar diferente do forno que utilizava anteriormente. As tabelas abaixo exibem as definições recomendadas para temperatura, tempo de cozedura e posições da prateleira para tipos específicos de alimentos.
Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante.

10.2 Lado interior da porta

No lado interior da porta do forno existe:

- os números das posições de prateleira.
- informação sobre as funções do forno, posições de prateleira recomendadas e temperaturas para pratos típicos.

10.3 Bolos

Para a primeira confeção de bolos, utilize uma temperatura mais baixa.

A cozedura pode demorar mais 10–15 minutos se cozer bolos em mais do que uma posição de prateleira.

Os bolos e pastéis com diferentes alturas não alouram uniformemente. Não é necessário alterar a regulação de temperatura se o alouramento não for uniforme. As diferenças desaparecem durante a cozedura.

Os tabuleiros podem deformar-se no forno durante a cozedura. As deformações desaparecem quando os tabuleiros ficarem novamente frios.

10.4 Sugestões para confecionar bolos

Resultados da cozedura	Causa possível	Solução
A base do bolo não está suficientemente assada.	O nível da grelha não é o correcto.	Coloque o bolo num nível inferior.

Resultados da cozedura	Causa possível	Solução
O bolo afunda e fica empapado ou entremeado.	A temperatura do forno é demasiado elevada.	Da próxima vez, regule uma temperatura do forno ligeiramente mais baixa.
	A temperatura do forno é demasiado elevada e o tempo de cozedura é demasiado curto.	Da próxima vez, regule um tempo de cozedura mais longo e uma temperatura do forno mais baixa.
O bolo está demasiado seco.	A temperatura do forno é demasiado baixa.	Da próxima vez, regule uma temperatura do forno mais alta.
	O tempo de cozedura é demasiado longo.	Da próxima vez, regule um tempo de cozedura mais curto.
O bolo não está assado uniformemente.	A temperatura do forno é demasiado elevada e o tempo de cozedura é demasiado curto.	Da próxima vez, regule um tempo de cozedura mais longo e uma temperatura do forno mais baixa.
	A massa do bolo não está distribuída de forma uniforme.	Da próxima vez, espalhe uniformemente a massa do bolo na forma.
O bolo não fica cozido no tempo de cozedura especificado numa receita.	A temperatura do forno é demasiado baixa.	Da próxima vez, regule uma temperatura do forno ligeiramente mais alta.

10.5 Cozinhar num nível da prateleira

BOLOS EM FORMAS		(°C)	(min)	
Base de flan - massa areada, pré-aqueça o forno vazio	Aquecimento Ventilado	170 - 180	10 - 25	2
Base de flan - massa batida	Aquecimento Ventilado	150 - 170	20 - 25	2
Bolo em coroa / Brioche	Aquecimento Ventilado	150 - 160	50 - 70	1
Bolos secos (areados) / Bolos de fruta	Aquecimento Ventilado	140 - 160	70 - 90	1
Cheesecake	Cozedura Convencional	170 - 190	60 - 90	1

Utilize a terceira posição de prateleira.

Utilize a função: Aquecimento Ventilado.

Utilize o tabuleiro para assar.

BOLOS / PASTÉIS / PÃES	(°C)	(min)
Bolo com cobertura granulada	150 - 160	20 - 40

BOLOS / PASTÉIS / PÃES	(°C)	(min)
Flans de fruta (massa levedada/massa batida), use uma panela funda	150	35 - 55
Flans de fruta feitos com massa areada	160 - 170	40 - 80

Pré-aqueça o forno vazio.

Utilize a função: Cozedura Convencional.

Utilize o tabuleiro para assar.

BOLOS / PASTÉIS / PÃES	(°C)	(min)	
Torta suíça	180 - 200	10 - 20	3
Pão de centeio:	primeiro: 230	20	1
	posteriormente: 160 - 180	30 - 60	
Bolo amanteigado de amêndoa / Bolos de açúcar	190 - 210	20 - 30	3
Duchaises / Éclairs	190 - 210	20 - 35	3
Pão entrançado / Coroa de pão	170 - 190	30 - 40	3
Flans de fruta (massa levedada/massa batida), use uma panela funda	170	35 - 55	3
Bolos de massa levedada com coberturas sensíveis (ex:, requeijão, natas, creme de ovos)	160 - 180	40 - 80	3
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2

Utilize a terceira posição de prateleira.

BISCOITOS		(°C)	(min)
Biscoitos de massa de manteiga	Aquecimento Ventilado	150 - 160	10 - 20
Pasteis, pré-aqueça o forno vazio	Aquecimento Ventilado	160	10 - 25
Biscoitos de massa batida	Aquecimento Ventilado	150 - 160	15 - 20
Pastéis de massa folhada, pré-aqueça o forno vazio	Aquecimento Ventilado	170 - 180	20 - 30

BISCOITOS		(°C)	(min)
Biscoitos de massa levedada	Aquecimento Ventilado	150 - 160	20 - 40
Biscoitos de amêndoa	Aquecimento Ventilado	100 - 120	30 - 50
Pastéis feitos com claras de ovo / Merengue	Aquecimento Ventilado	80 - 100	120 - 150
Pasteis, pré-aqueça o forno vazio	Cozedura Convencional	190 - 210	10 - 25

10.6 Assados e gratinados

Utilize a primeira posição da prateleira.

		(°C)	(min)
Baguetes cobertas com queijo derretido	Aquecimento Ventilado	160 - 170	15 - 30
Gratinado de legumes, pré-aqueça o forno vazio	Turbo Grill	160 - 170	15 - 30
Lasanha	Cozedura Convencional	180 - 200	25 - 40
Assados de peixe	Cozedura Convencional	180 - 200	30 - 60
Legumes recheados	Aquecimento Ventilado	160 - 170	30 - 60
Assados doces	Cozedura Convencional	180 - 200	40 - 60
Massa no forno	Cozedura Convencional	180 - 200	45 - 60

10.7 Cozedura em vários níveis

Utilize a função: Aquecimento Ventilado.

Utilize os tabuleiros para assar.

BOLOS / PASTÉIS	(°C)	(min)	2 posições
Duchaises / Éclairs, pré-aqueça o forno vazio	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Bolo areado (seco)	150 - 160	30 - 45	1 / 4

BISCOITOS/BOLOS PEQUENOS/ PASTÉIS/PÃEZINHOS	(°C)	(min)	2 posições	3 posições
Pasteis	180	20 - 30	1 / 4	-
Biscoitos de massa de manteiga	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Biscoitos de massa batida	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Pastéis de massa folhada, pré-aqueça o forno vazio	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Biscoitos de massa levedada	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Biscoitos de amêndoa	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biscoitos de claras de ovo / Merengue	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.8 Dicas sobre assados

Utilize um recipiente resistente ao calor próprio para forno.

Asse carne magra tapada (pode utilizar folha de alumínio).

Asse as peças grandes de carne diretamente no tabuleiro ou na prateleira em grelha por cima do tabuleiro.

Coloque alguma água no tabuleiro para prevenir que a gordura que cai queime.

Vire o assado após 1/2 - 2/3 do tempo de cozedura.

Asse peças de carne e peixe em grandes porções (1 kg ou mais).

Regue as peças de carne com o seu próprio suco várias vezes durante o assado.

10.9 Assar

Utilize a primeira posição de prateleira.

CARNE DE VACA			(°C)	(min.)
Assado em tacho	1 - 1,5 kg	Cozedura Convencional	230	120 - 150
Carne assada ou lombo, mal passado, pré-aqueça o forno vazio	por cm de espessura	Turbo Grill	190 - 200	5 - 6

CARNE DE VACA

			(°C)	(min.)
Carne assada ou lombo, médio, pré-aqueça o forno vazio	por cm de espessura	Turbo Grill	180 - 190	6 - 8
Carne assada ou lombo, bem passado, pré-aqueça o forno vazio	por cm de espessura	Turbo Grill	170 - 180	8 - 10

PORCO

Utilize a função: Turbo Grill.

	(kg)	(°C)	(min.)
Pá / Cachaço / Fiambre	1 - 1,5	160 - 180	90 - 120
Costeletas / Entrecosto	1 - 1,5	170 - 180	60 - 90
Rolo de carne	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60
Joelho de porco, pré-cozido	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120

VITELA

Utilize a função: Turbo Grill.

	(kg)	(°C)	(min.)
Vitela assada	1	160 - 180	90 - 120
Mão de vitela	1,5 - 2	160 - 180	120 - 150

BORREGO

Utilize a função: Turbo Grill.

	(kg)	(°C)	(min.)
Perna de borrego / Borrego assado	1 - 1,5	150 - 170	100 - 120
Lombo de borrego	1 - 1,5	160 - 180	40 - 60

CAÇA

Utilize a função: Cozedura Convencional.

	(kg)	(°C)	(min.)
Lombo / Perna de lebre, pré-aqueça o forno vazio	até 1	230	30 - 40
Lombo de veado	1,5 - 2	210 - 220	35 - 40
Perna de veado	1,5 - 2	180 - 200	60 - 90

AVES

Utilize a função: Turbo Grill.

	(kg)	(°C)	(min.)
Aves, partes	0,2 - 0,25 cada	200 - 220	30 - 50
1/2 Frango	0,4 - 0,5 cada	190 - 210	35 - 50
Frango, galinha	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70
Pato	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100
Ganso	3,5 - 5	160 - 180	120 - 180
Peru	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150
Peru	4 - 6	140 - 160	150 - 240

PEIXE (COM VAPOR)

Utilize a função: Cozedura Convencional.

	(kg)	(°C)	(min.)
Peixe, inteiro (até 1Kg)	1 - 1,5	210 - 220	40 - 60

10.10 Cozedura crocante com:Função Pizza

PIZZA

Utilize a primeira posição de prateleira.

	(°C)	(min.)
Tartes	180 - 200	40 - 55
Flan de espinafres	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine / Flan suíço	170 - 190	45 - 55
Cheesecake	140 - 160	60 - 90
Tarte de legumes	160 - 180	50 - 60

PIZZA

Pré-aqueça o forno vazio antes da cozedura.

Utilize a segunda posição de prateleira.

	(°C)	(min.)
Pizza, massa fina, utilize um tabuleiro para grelhar	200 - 230	15 - 20
Pizza, massa alta	180 - 200	20 - 30
Pão ázimo	230 - 250	10 - 20
Flan de massa folhada	160 - 180	45 - 55
Tarte flambeada	230 - 250	12 - 20
Piroggen	180 - 200	15 - 25

10.11 Grelhador

Pré-aqueça o forno vazio antes da cozedura.

Grelhe apenas pedaços finos de carne ou peixe.

Coloque um tabuleiro na primeira posição de prateleira para recolher a gordura.

GRELHADOR

Utilize a função: Grelhador

	(°C)	(min.) 1.º lado	(min.) 2.º lado	
Carne assada	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lombo de vaca	230	20 - 30	20 - 30	3
Lombo de porco	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lombo de vitela	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lombo de borrego	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Peixe, inteiro (até 1Kg), 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.12 Alimentos Congelados

DESCONGELAR

Utilize a função: Aquecimento Ventilado.

	(°C)	(min.)	
Pizza, congelada	200 - 220	15 - 25	2
Pizza Americana, congelada	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, refrigerada	210 - 230	13 - 25	2
Pizza snacks, congelados	180 - 200	15 - 30	2
Batatas fritas, finas	200 - 220	20 - 30	3
Batatas fritas, grossas	200 - 220	25 - 35	3
Fatias / Croquetes	220 - 230	20 - 35	3
Batatas aos palitos	210 - 230	20 - 30	3
Lasanha / Canelones, frescos	170 - 190	35 - 45	2
Lasanha / Canelones, congelados	160 - 180	40 - 60	2
Queijo assado	170 - 190	20 - 30	3
Asas de frango	190 - 210	20 - 30	2

10.13 Descongelar

Retire os alimentos da embalagem e coloque-os num prato.

Não cubra os alimentos, uma vez que tal pode prolongar o tempo de descongelação.

Para alimentos grandes, coloque um prato vazio virado ao contrário no fundo da cavidade do forno. Coloque os alimentos num prato fundo, sobre o prato no interior do forno. Retire os apoios de prateleiras se necessário.

Utilize a primeira posição da prateleira.

	(kg)	(min) Tempo de descongelação	(min) Tempo de descongelação adicional	
Frango	1	100 - 140	20 - 30	Vire a meio do tempo.
carne	1	100 - 140	20 - 30	Vire a meio do tempo.
Truta	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Morangos	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Manteiga	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Natas	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Bata as natas quando ainda estão ligeiramente congeladas.
Gateau	1,4	60	60	-

10.14 Conservar

Utilize a função Aquecimento inferior.

Utilize apenas frascos para conservas com as dimensões disponíveis no mercado.

Não utilize frascos com tampas roscadas ou fecho de baioneta, nem latas metálicas.

Utilize a primeira posição da prateleira.

Não coloque mais de seis frascos de um litro no tabuleiro para assar.

Encha os frascos até ao mesmo nível e feche-os bem.

Os frascos não podem tocar uns nos outros.

Coloque aproximadamente 1/2 litro de água no tabuleiro para assar, para existir humidade suficiente no forno.

Quando o líquido nos frascos começar a levantar fervura (após cerca de 35 - 60 minutos com frascos de um litro), desligue o forno ou diminua a temperatura para 100 °C (consulte a tabela).

Defina a temperatura para 160 - 170 ºC.

FRUTOS VERMELHOS	(min) Tempo de cozedura até ferver
Morangos / Mirtilos / Framboesas / Groselhas maduras	35 - 45

FRUTA DE CAROÇO	(min) Tempo de cozedura até ferver	(min) Continuação da cozedura a 100 °C
Pêssegos / Marmelos / Ameixas	35 - 45	10 - 15

LEGUMES	(min) Tempo de cozedura até ferver	(min) Continuação da cozedura a 100 °C
Cenouras	50 - 60	5 - 10
Pepinos	50 - 60	-
Picles mistos	50 - 60	5 - 10
Couve-rábano / Ervilhas / Espargos	50 - 60	15 - 20

10.15 Secagem - Aquecimento Ventilado

Cubra os tabuleiros com papel impermeável à gordura ou papel vegetal.

Para obter o melhor resultado, desligue o forno a meio do tempo de secagem, abra a porta e deixe arrefecer durante uma noite para acabar de secar.

Para 1 tabuleiro, utilize a terceira posição da prateleira.

Para 2 tabuleiros, utilize a primeira e quarta posições da prateleira.

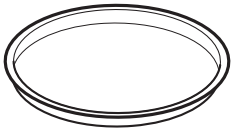
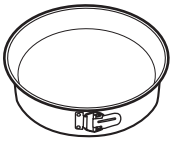
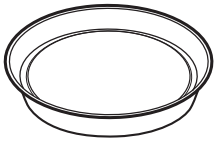
LEGUMES	(°C)	(h)
Feijões	60 - 70	6 - 8
Pimentos	60 - 70	5 - 6
Legumes para sopa	60 - 70	5 - 6
Cogumelos	50 - 60	6 - 8
Ervas aromáticas	40 - 50	2 - 3

Defina a temperatura para 60 - 70 ºC.

FRUTA	(h)
Ameixas	8 - 10
Alperces	8 - 10
Fatias de maçã	6 - 8
Peras	6 - 9

10.16 Ventilado com Resistência – acessórios recomendados

Utilize formas e recipientes escuros e não refletores. Absorvem o calor melhor do que os recipientes de cores claras e refletores.

 Tabuleiro de pizza	 Assadeira	Formas pequenas	 Forma de base de flan
Escura, não refletora 28 cm de diâmetro	Escura, não refletora 26 cm de diâmetro	Cerâmica 8 cm de diâmetro, 5 cm de altura	Escura, não refletora 28 cm de diâmetro

10.17 Ventilado com Resistência

Para obter os melhores resultados, siga as sugestões indicadas na tabela abaixo.

	(°C)	(min.)	
Gressinos, 0,5 kg no total	190 - 200	50 - 60	3
Vieiras assadas na concha	180 - 200	30 - 40	4
Peixe, inteiro (até 1Kg) em sal, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	45 - 50	4
Peixe, inteiro (até 1Kg) em papel vegetal, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	50 - 60	3
Maçapão (20; 0,5 kg no total)	170 - 180	40 - 50	3
Crumble de maçã	190 - 200	50 - 60	4
Queques de chocolate (20; 0,5 kg no total)	160 - 170	35 - 45	3

10.18 Informação para testes

Testes de acordo com: EN 60350, IEC 60350.

COZEDURA NUM NÍVEL Bolos em formas

		(°C)	(min)	
Pão-de-ló sem gordura	Aquecimento Ventilado	140 - 150	35 - 50	2
Pão-de-ló sem gordura	Cozedura Convencional	160	35 - 50	2
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Aquecimento Ventilado	160	60 - 90	2
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Cozedura Convencional	180	70 - 90	1

COZEDURA NUM NÍVEL Biscoitos

Utilize a terceira posição de prateleira.

		(°C)	(min)
Massa amanteigada / Tiras de massa folhada	Aquecimento Ventilado	140	25 - 40
Massa amanteigada / Tiras de massa folhada, pré-aqueça o forno vazio	Cozedura Convencional	160	20 - 30

COZEDURA NUM NÍVEL Biscoitos

Utilize a terceira posição de prateleira.

		(°C)	(min)
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aqueça o forno vazio	Aquecimento Ventilado	150	20 - 35
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aqueça o forno vazio	Cozedura Convencional	170	20 - 30

COZEDURA EM VÁRIOS NÍVEIS Biscoitos

		(°C)	(min)	
Massa amanteigada / Tiras de massa folhada	Aquecimento Ventilado	140	25 - 45	1 / 4
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aqueça o forno vazio	Aquecimento Ventilado	150	23 - 40	1 / 4
Pão-de-ló sem gordura	Aquecimento Ventilado	160	35 - 50	1 / 4

GRELHAR

Pré-aqueça o forno vazio durante 5 minutos.

Grelhador com a regulação de temperatura máxima.

		(min)	
Tosta	Grelhador	1 - 3	5
Bife de vaca, vire a meio do tempo	Grelhador	24 - 30	4

11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

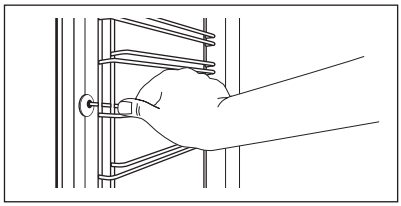
11.1 Notas sobre a limpeza

Agentes de limpeza	Limpe a parte da frente do forno com um pano macio com água morna e um detergente suave.
	Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.
	Limpe manchas com um detergente suave.
Utilização diária	Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.
	Não guarde alimentos no forno durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade com um pano macio após cada utilização.
Acessórios	Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.
	Não limpe acessórios anti-aderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

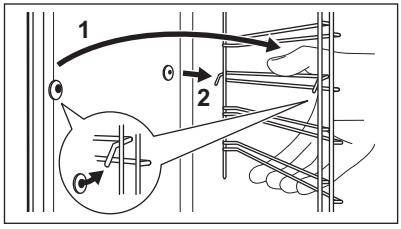
11.2 Como remover: Apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

Passo 1	Desligue o forno e aguarde até estar frio.
Passo 2	Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.



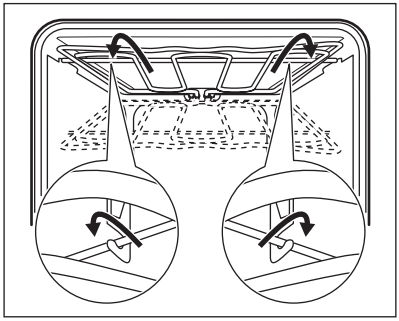
Passo 3	Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.
Passo 4	Instale os apoios para grelhas na sequência inversa. Os pinos de fixação das calhas telescópicas devem ficar virados para a parte da frente.



11.3 Como remover: Grelhador

AVISO!
Existe o risco de queimaduras.

Passo 1	Desligue o forno e aguarde até estar frio para o limpar. Retire os apoios para prateleiras.
Passo 2	Agarre os cantos da grelha. Puxe para a frente, contrariando a pressão da mola, e para fora dos dois suportes. A grelha dobra para baixo.
Passo 3	Limpe o teto do forno com água morna, um pano macio e detergente suave. Deixe secar.
Passo 4	Instale o grelhador na sequência inversa.



Passo 5	Instale os apoios para prateleiras.

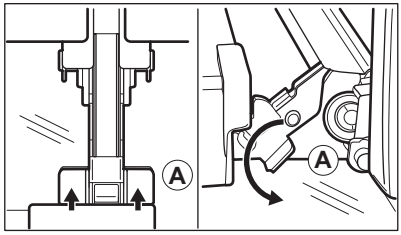
11.4 Como remover e instalar: Porta

Pode remover a porta e os painéis de vidro internos para os limpar. O número de painéis de vidro varia de modelo para modelo.

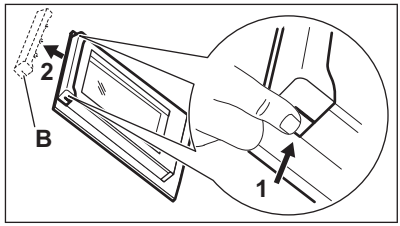
AVISO!
A porta é pesada.

CUIDADO!
A força exercida, sobretudo nas extremidades do painel frontal, pode provocar a quebra do vidro. O vidro pode quebrar.

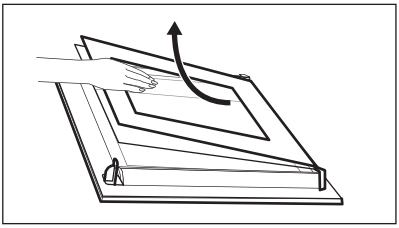
Passo 1	Abrir a porta totalmente.
Passo 2	Prima totalmente as alavancas de fixação (A) nas duas dobradiças da porta.



Passo 3	Feche a porta do forno até à primeira posição de abertura (ângulo aproximado de 70°). Segure na porta em ambos os lados e puxe-a para fora do forno num ângulo ascendente. Coloque a porta com o lado exterior virado para baixo sobre um pano e sobre uma superfície estável.
Passo 4	Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.
Passo 5	Puxe o friso da porta para a frente para o remover.
Passo 6	Segure os painéis de vidro da porta pela extremidade superior, um após o outro, e puxe-os para cima, para fora da guia.



Passo 7	Limpe o painel de vidro com água e detergente. Seque cuidadosamente o painel de vidro. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.
Passo 8	Após a limpeza, efetue os passos descritos acima na sequência inversa.



Passo 9	Insira primeiro o painel mais pequeno, depois o maior e por fim a porta. Certifique-se de que introduz os painéis de vidro nas posições correctas, para que a superfície da porta não aqueça demais.

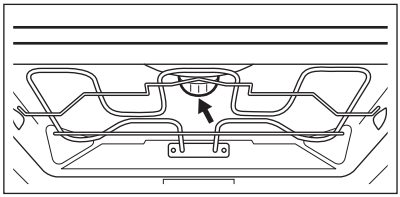
11.5 Como substituir: Lâmpada

AVISO!
Risco de choque elétrico.
A lâmpada pode estar quente.

Antes de substituir a lâmpada:		
Passo 1	**Passo 2**	**Passo 3**
Desligue o forno. Aguarde até que o forno esteja frio.	Desligue o forno da corrente elétrica.	Coloque um pano no fundo da cavidade.

Lâmpada superior

Passo 1	Rode a proteção de vidro para a retirar.



Passo 2	Limpe a proteção de vidro.
Passo 3	Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
Passo 4	Instale a proteção de vidro.

12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

12.1 O que fazer se...

Em quaisquer casos não incluídos nesta tabela, contacte um centro de assistência autorizado.

Problema	Certifique-se de que...
O forno não aquece.	O disjuntor está desligado.
O visor apresenta “12.00”.	Houve uma falha de corrente eléctrica. Definir a hora do dia.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está fundida.

12.2 Dados para a Assistência Técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o concessionário ouum Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados de contacto do Centro de Assistência Técnica encontram-se na placa de características. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do forno. Não remova a placa de características da cavidade do forno.

Recomendamos que anote os dados aqui:	
Modelo (MOD.)	.....
Número do produto (PNC)	.....
Número de série (S.N.)	.....

13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

13.1 Informação de produto e folha de informação de produto*

Nome do fornecedor	AEG
Identificação do modelo	BEK435120W 944188088
Índice de eficiência energética	81,2
Classe de eficiência energética	A+
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0,99 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga normal, modo ventilado	0,69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Eletricidade
Volume	71 l
Tipo de forno	Forno de encastrar
Massa	33.5 kg

* Para a União Europeia de acordo com os Regulamentos 65/2014 e 66/2014 da UE.
Para a República da Bielorrússia de acordo com a norma STB 2478-2017, Anexo G; STB 2477-2017, Anexos A e B.
Para a Ucrânia de acordo com a norma 568/32020.

A classe de eficiência energética não se aplica na Rússia.

EN 60350-1 - Aparelhos elétricos domésticos para cozinhar - Parte 1: Placas, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos de medição do desempenho.

13.2 Poupança de energia

O forno possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias.

Certifique-se de que a porta do forno está fechada quando o forno funcionar. Não abra a porta do forno muitas vezes durante o funcionamento. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correcta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

Quando possível, não pré-aqueça o forno antes de cozinhar.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre cozeduras.

Cozinhar com a ventoinha
Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

Calor residual
Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do forno para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do forno concluirá a cozedura.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

Manter os alimentos quentes
Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione a regulação de temperatura mais baixa possível.

Ventilado com Resistência
Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

14. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo ♺. Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

PARA OBTENER RESULTADOS PERFECTOS

Gracias por escoger este producto AEG. Este artículo ha sido creado para ofrecer un rendimiento impecable durante muchos años, con innovadoras tecnologías que facilitarán su vida y prestaciones que probablemente no encuentre en electrodomésticos corrientes. Por favor, dedique algunos minutos a la lectura para disfrutar de todas sus ventajas.

Visite nuestro sitio web para:

Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:
www.aeg.com/support

Registrar su producto para recibir un mejor servicio:
www.registeraeg.com

Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:
www.aeg.com/shop

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.
Al contactar con nuestro centro autorizado de servicio técnico, cerciórese de tener la siguiente información a mano: Modelo, PNC, Número de serie.
La información se puede encontrar en la placa de características.

⚠ Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad

ⓘ Información general y consejos

Información sobre el medio ambiente

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD....31
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD....33
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO....36
4. PANEL DE MANDOS....36
5. ANTES DEL PRIMER USO....37
6. USO DIARIO....38
7. FUNCIONES DEL RELOJ....39
8. USO DE LOS ACCESORIOS....40
9. FUNCIONES ADICIONALES....42
10. CONSEJOS....42
11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA....54
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS....57
13. EFICACIA ENERGÉTICA....57

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace

responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Hay que mantener alejados del producto a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las partes accesibles se calientan durante el uso.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Seguridad general

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- ADVERTENCIA: El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, desenchufe el aparato de la red eléctrica.

- ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato está desconectado antes de reemplazar la lámpara con el fin de impedir que se produzca una descarga eléctrica.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Si el cable de alimentación eléctrica sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional cualificado tendrán que cambiarlo para evitar riesgos eléctricos.
- Para quitar los carriles laterales, tire primero del frontal del carril y luego separe el extremo trasero de las paredes. Coloque los carriles laterales en el orden inverso.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

⚠ **ADVERTENCIA!**
Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta del horno se abre sin limitaciones.
- El aparato dispone de un sistema de enfriamiento eléctrico. Debe utilizarse con alimentación eléctrica.
- La unidad empotrada debe cumplir los requisitos de estabilidad de la norma DIN 68930.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	578 (600) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	594 mm
Altura de la parte trasera del aparato	576 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	567 mm

Fondo empotrado del aparato	546 mm
Fondo con la puerta abierta	1027 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560 x 20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1500 mm
Tornillos de montaje	4 x 25 mm

2.2 Conexión eléctrica

ADVERTENCIA!
Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

2.3 Uso del aparato

ADVERTENCIA!
Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Desactive el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento. Pueden liberarse vapores calientes.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede generar una mezcla de alcohol y aire.
- Procure que no haya chispas ni fuego encendido cerca cuando se abra la puerta del aparato.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos

inflamables dentro, cerca o encima del aparato.

ADVERTENCIA!
Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:
  - no coloque utensilios refractarios ni otros objetos directamente en la parte inferior del aparato.
  - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
  - No ponga agua directamente en el aparato caliente.
  - No deje platos húmedos ni comida en el aparato una vez finalizada la cocción.
  - Preste especial atención al desmontar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas podrían ocasionar manchas permanentes.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.
- Cocine siempre con la puerta del horno cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, la unidad donde se encuentra o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado totalmente después de su uso.

2.4 Mantenimiento y limpieza

ADVERTENCIA!
Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

2.5 Luces interiores

ADVERTENCIA!
Riesgo de descarga eléctrica.

- El tipo de bombilla o lámpara halógena utilizada para este aparato es específica para aparatos domésticos. No se debe utilizar para la iluminación doméstica.
- Antes de cambiar la bombilla, desconecte el aparato del suministro de red.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

2.6 Asistencia

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

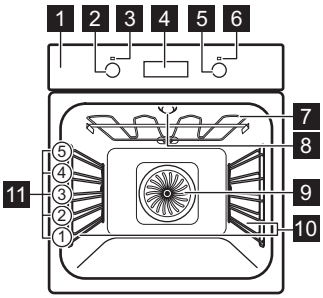
2.7 Eliminación

ADVERTENCIA!
Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños las mascotas queden atrapados en el aparato.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

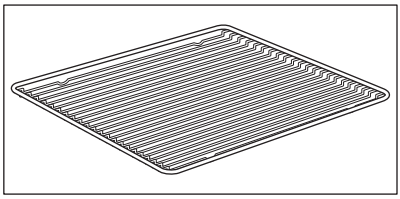
3.1 Descripción general



1 Panel de control
2 Mando de las funciones de cocción
3 Piloto/símbolo de alimentación
4 Pantalla
5 Mando de en control (de la temperatura)
6 Indicador/símbolo de temperatura
7 Resistencia
8 Bombilla
9 Ventilador
10 Carril lateral, extraíble
11 Posiciones de los estantes

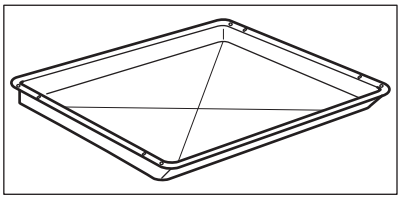
3.2 Accesorios

Parrilla



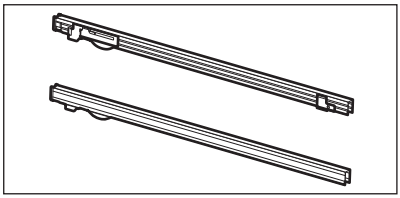
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.

Bandeja combi



Para bizcochos y galletas. Para hornear y asar o como bandeja para grasa.

Carriles telescópicos



Para colocar y quitar las bandejas y parrillas más fácilmente.

4. PANEL DE MANDOS

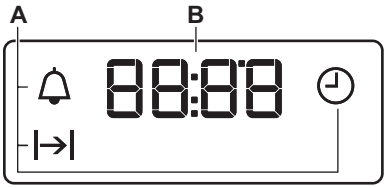
4.1 Mandos escamoteables

Para usar el aparato, presione el mando. El mando sale del alojamiento.

4.2 Sensores / botones

—	Para ajustar la hora.
⏲	Para ajustar una función de reloj.
+	Para ajustar la hora.

4.3 Pantalla



A. Funciones del reloj
B. Temporizador

5. ANTES DEL PRIMER USO

⚠ **ADVERTENCIA!**
Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Antes del primer uso

El horno puede emitir olores y humos durante el precalentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.

Paso 1	Paso 2	Paso 3
Ajuste el reloj	**Limpie el horno**	**Precaliente el horno vacío**
1. Pulse: ⏲. 2. +, — - pulse para ajustar la hora. Pulse: ⏲. 3. +, — - pulse para ajustar los minutos. Pulse: ⏲.	1. Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno. 2. Limpie el horno y los accesorios con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.	1. Seleccione la temperatura máxima para la función: ▭. Tiempo: 1 h. 2. Seleccione la temperatura máxima para la función: ♨. Tiempo: 15 min.
Apague el horno y espere a que esté frío. Coloque los accesorios y carriles de apoyo extraíbles en el horno.		

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Cómo configurar: Función de cocción

Paso 1	Gire el mando del horno para seleccionar una función de cocción.
Paso 2	Gire el mando de control para seleccionar la temperatura.
Paso 3	Al terminar la cocción, gire los mandos hasta la posición de apagado para apagar el horno.

6.2 Funciones de cocción

Función de cocción	Aplicación
0 Posición de apagado	El horno está apagado.
Luz	Para encender la luz.
Aire caliente	Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para Cocción convencional.
Función pizza	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente
Cocción convencional	Para hornear y asar alimentos en una posición de bandeja.
Calor inferior	Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.
Descongelar	Para descongelar alimentos (verdura y fruta). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y tamaño de los alimentos congelados.
Horneado húmedo + ventil.	Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo “Uso diario”, Notas sobre: Horneado húmedo + ventil..
Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
Grill Turbo	Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de bandeja. Para hacer gratenes y dorar.

La bombilla se puede apagar automáticamente a temperaturas inferiores a 60 °C durante algunas funciones del horno.

6.3 Notas sobre: Horneado húmedo + ventil.

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de categoría de eficiencia energética y ecodiseño según EU 65/2014 y EU 66/2014. Pruebas conforme a EN 60350-1.

La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que la función no se interrumpa y que el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

Para las instrucciones de cocción, consulte el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventil.. Puede consultar recomendaciones generales para ahorrar energía en el capítulo "Eficiencia energética", bajo consumo energético.

7. FUNCIONES DEL RELOJ

7.1 Funciones del reloj

función de reloj	Aplicación
Hora	Ajustar, modificar o comprobar la hora.
Duración	Programar la duración del funcionamiento del horno.
Avisador	Para configurar una cuenta atrás. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Puede ajustar esta función cualquier momento, incluso si el horno está apagado.

7.2 Cómo configurar: Funciones del reloj

Cómo cambiar: Hora	
- parpadea al conectar el aparato a la corriente eléctrica si ha habido un corte de corriente o si no está ajustado el temporizador.	
Paso 1	+ - pulse repetidamente. - empieza a parpadear.
Paso 2	+, — - pulse para ajustar la hora. Después de unos 5 segundos, el parpadeo cesa y la pantalla indica la hora ajustada.
- pulse repetidamente para cambiar la hora del día. - empieza a parpadear.	

Cómo configurar: Duración	
Paso 1	Programe una función del horno y la temperatura.
Paso 2	- pulse repetidamente. - empieza a parpadear.
Paso 3	+, — - pulse para establecer la duración. La pantalla muestra: . - parpadea cuando termina el tiempo establecido. La señal suena y el horno se apaga.
Paso 4	Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.
Paso 5	Gire los mandos a la posición de apagado.

Cómo configurar: Avisador	
Paso 1	- pulse repetidamente. - empieza a parpadear.
Paso 2	+, — - pulse para ajustar la hora. La función empieza automáticamente tras 5 segundos. Al finalizar el tiempo ajustado suena una señal.
Paso 3	Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.

Cómo configurar: Avisador	
Paso 4	Gire los mandos a la posición de apagado.

Instrucciones para cancelar: Funciones del reloj	
Paso 1	- pulse repetidamente hasta que el símbolo de la función de reloj empiece a parpadear.
Paso 2	Mantenga pulsada: —. La función de reloj se apaga después de unos segundos.

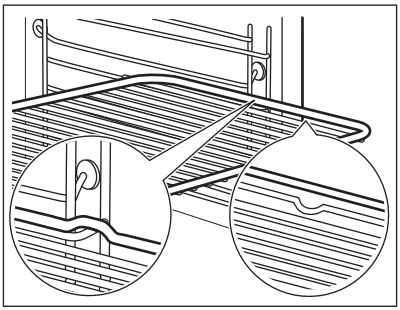
8. USO DE LOS ACCESORIOS

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

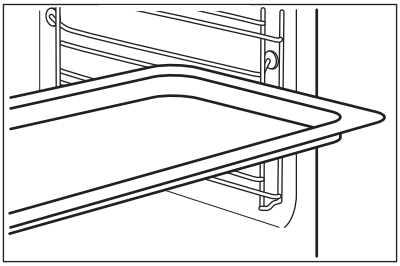
8.1 Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos anti-vuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

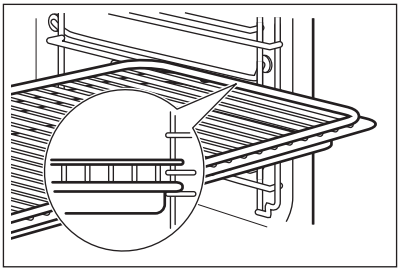
Parrilla:
Inserte la parrilla entre las guías del carril .



Bandeja honda:
Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



Parrilla, Bandeja honda:
Posicione la bandeja entre las guías del carril de apoyo y la parrilla en las guías de encima.

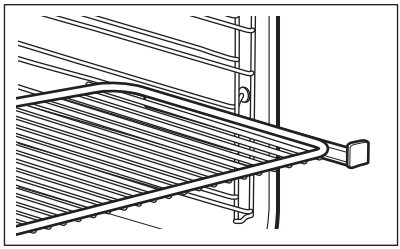


8.2 Utilización de los carriles telescópicos

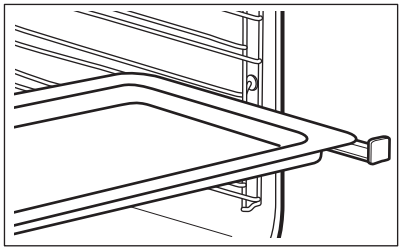
No lubrique los carriles telescópicos.

Asegúrese de empujar los carriles telescópicos hasta el fondo del horno antes de cerrar la puerta.

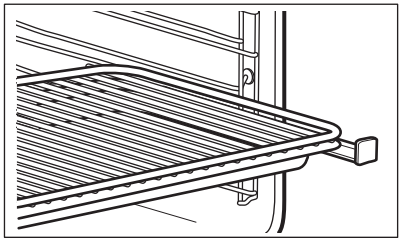
Parrilla:
Coloque la rejilla sobre los carriles telescópicos.



Bandeja honda:
Coloque la bandeja honda sobre los carriles telescópicos.



Parrilla y bandeja honda juntas:
Coloque la parrilla y la bandeja honda sobre los carriles telescópicos.



9. FUNCIONES ADICIONALES

9.1 Ventilador de enfriamiento

Cuando el horno funciona, el ventilador de enfriamiento se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del horno. Una vez apagado el horno, el ventilador sigue funcionando hasta enfriarlo totalmente.

10. CONSEJOS

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

10.1 Recomendaciones de cocción

La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de la receta, la calidad y la cantidad de los ingredientes utilizados en cada caso.
El comportamiento de su horno puede ser diferente al del que tenía anteriormente. Las siguientes tablas muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos específicos de alimentos.
Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.

10.2 Cara interior de la puerta

La cara interior de la puerta contiene:

- los números de las posiciones de la parrilla.
- información sobre las funciones del horno, posiciones recomendadas de las parrillas y temperatura apropiada para platos.

10.3 Horneado

Para la primera cocción, utilice la temperatura más baja.

El tiempo de cocción puede ampliarse unos 10-15 minutos cuando se hornea repostería en más de una posición.

Los pasteles y las pastas que se hornean a niveles diferentes no siempre se doran de modo uniforme. No es necesario cambiar el ajuste de temperatura si el tueste no es uniforme. Las diferencias se compensarán durante el horneado.

Las bandejas pueden torcerse en el horno durante el horneado. Las distorsiones desaparecen cuando las bandejas se enfrían de nuevo.

10.4 Consejos para hornear

Resultado	Posible causa	Solución
La base de la tarta no se ha horneado lo suficiente.	La parrilla no está en una posición correcta.	Coloque la tarta en un nivel más bajo.
La tarta se hunde y se queda pegajosa o muestra estrías.	La temperatura del horno es demasiado alta.	La próxima vez ajuste una temperatura del horno ligeramente más baja.
	La temperatura del horno es demasiado alta y el tiempo de cocción demasiado corto.	La próxima vez fije un tiempo de horneado más largo y baje la temperatura del horno.

Resultado	Posible causa	Solución
La tarta está demasiado seca.	La temperatura del horno es demasiado baja.	La próxima vez ajuste una temperatura del horno más alta.
	El tiempo de horneado es demasiado largo.	La próxima vez fije un tiempo de horneado más corto.
El pastel se hornea irregularmente.	La temperatura del horno es demasiado alta y el tiempo de cocción demasiado corto.	La próxima vez fije un tiempo de horneado más largo y baje la temperatura del horno.
	La masa del pastel no se distribuye uniformemente.	La próxima vez, distribuya la masa uniformemente en la bandeja.
El pastel no está listo en el tiempo indicado en la receta.	La temperatura del horno es demasiado baja.	La próxima vez ajuste una temperatura del horno un poco más alta.

10.5 Horneado en un solo nivel

ALIMENTOS EN MOLDES		(°C)	(min)	
Masa brisé - masa quebrada, precaliente el horno vacío	Aire caliente	170 - 180	10 - 25	2
Masa brisé: bizcocho	Aire caliente	150 - 170	20 - 25	2
Pastel molde redondo / Brioche	Aire caliente	150 - 160	50 - 70	1
Tarta de Madeira / Tarta de frutas	Aire caliente	140 - 160	70 - 90	1
Tarta de queso	Cocción convencional	170 - 190	60 - 90	1

Use el tercer nivel.

Use la función: Aire caliente.

Utilice una bandeja de horno.

TARTAS / PASTAS / PANES	(°C)	(min)
Pastel de azúcar	150 - 160	20 - 40
Tarta de frutas (sobre masa con levadura / bizcocho), utilice una bandeja honda	150	35 - 55
Tarta de fruta sobre masa quebrada	160 - 170	40 - 80

Precaliente el horno vacío.

Use la función: Cocción convencional.

Utilice una bandeja de horno.

TARTAS / PASTAS / PANES	(°C)	(min)	
Brazo de gitano	180 - 200	10 - 20	3
Pan de centeno:	primero: 230	20	1
	después: 160 - 180	30 - 60	
Tarta de almendras y mantequilla / Tartas de azúcar	190 - 210	20 - 30	3
Buñuelos de crema / Bollos rellenos de crema	190 - 210	20 - 35	3
Trenza de pan / Roscón	170 - 190	30 - 40	3
Tarta de frutas (sobre masa con levadura / bizcocho), utilice una bandeja honda	170	35 - 55	3
Bizcochos con levadura coronados de guarniciones delicadas (por ej. requesón, crema, natillas)	160 - 180	40 - 80	3
Pastel de navidad	160 - 180	50 - 70	2

Use el tercer nivel.

GALLETAS		(°C)	(min)
Galletas de masa quebrada	Aire caliente	150 - 160	10 - 20
Rollitos, precaliente el horno vacío	Aire caliente	160	10 - 25
Galletas de masa batida esponjosa	Aire caliente	150 - 160	15 - 20
Pastas de hojaldre, precaliente el horno vacío	Aire caliente	170 - 180	20 - 30
Galletas de masa de levadura	Aire caliente	150 - 160	20 - 40
Mostachones de almendra	Aire caliente	100 - 120	30 - 50
Galletas de clara de huevo / Merengues	Aire caliente	80 - 100	120 - 150
Rollitos, precaliente el horno vacío	Cocción convencional	190 - 210	10 - 25

10.6 Gratinados y horneados

Use el primer nivel.

		(°C)	(min)
Baguetes cubiertas de queso fundido	Aire caliente	160 - 170	15 - 30
Verduras al gratén, precaliente el horno vacío	Grill Turbo	160 - 170	15 - 30
Lasaña	Cocción convencional	180 - 200	25 - 40
Pescado al horno	Cocción convencional	180 - 200	30 - 60
Verduras rellenas	Aire caliente	160 - 170	30 - 60
Dulces horneados	Cocción convencional	180 - 200	40 - 60
Gratén de pasta	Cocción convencional	180 - 200	45 - 60

10.7 Horneado en varios niveles

Use la función: Aire caliente.

Utilice las bandejas de horno.

TARTAS / PASTAS	(°C)	(min)	2 posiciones
Buñuelos de crema / Bollos rellenos de crema, precaliente el horno vacío	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Pastel Streusel seco	150 - 160	30 - 45	1 / 4

GALLETAS/PASTELILLOS/PASTAS/BOLLOS	(°C)	(min)	2 posiciones	3 posiciones
Rollitos	180	20 - 30	1 / 4	-
Galletas de masa quebrada	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Galletas de masa batida esponjosa	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Pastas de hojaldre, precaliente el horno vacío	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Galletas de masa de levadura	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Mostachones de almendra	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Galletas de clara de huevo / Merengues	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.8 Consejos para asar

Use utensilios para horno resistentes al calor.

Ase la carne magra tapada (puede utilizar papel de aluminio).

Ase los trozos grandes de carne directamente sobre la bandeja o en la parrilla colocada sobre la bandeja.

Para evitar que se queme la grasa, ponga un poco de agua en la bandeja.

Gire el asado al cabo de 1/2 o 2/3 del tiempo de cocción.

Utilice trozos de carne y pescado grandes (1 kg o más).

Durante la cocción, los asados grandes se deben rociar repetidamente con el jugo.

10.9 Asados

Use el primer nivel.

CARNE DE RES

			(°C)	(min)
Estofado	1 - 1,5 kg	Cocción convencional	230	120 - 150
Rosbif o filete, poco hecho, precaliente el horno vacío	por cm de grosor	Grill Turbo	190 - 200	5 - 6
Rosbif o filete, al punto, precaliente el horno vacío	por cm de grosor	Grill Turbo	180 - 190	6 - 8
Rosbif o filete, muy hecho, precaliente el horno vacío	por cm de grosor	Grill Turbo	170 - 180	8 - 10

CERDO

Use la función: Grill Turbo.

	(kg)	(°C)	(min)
Paletilla / Cuello / Jamón	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Chuletas / Costillas	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Pastel de carne	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Codillo de cerdo precocinado	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

TERNERA

Use la función: Grill Turbo.

	(kg)	(°C)	(min)
Ternera asada	1	160 - 180	90 - 120
Codillo de ternera	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

CORDERO

Use la función: Grill Turbo.

	(kg)	(°C)	(min)
Pata de cordero / Cordero asado	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Silla de cordero	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

CARNE DE CAZA

Use la función: Cocción convencional.

	(kg)	(°C)	(min)
Silla / Pata de liebre, pre-caliente el horno vacío	hasta 1	230	30 - 40
Silla de corzo	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
Pierna de corzo	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90

AVES

Use la función: Grill Turbo.

	(kg)	(°C)	(min)
Aves troceadas	0,2 - 0,25 cada trozo	200 - 220	30 - 50
Pollo, medio	0,4 - 0,5 cada trozo	190 - 210	35 - 50
Pollo, pularda	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Pato	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Ganso	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Pavo	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Pavo	4 - 6	140 - 160	150 - 240

PESCADO (AL VAPOR)

Use la función: Cocción convencional.

	(kg)	(°C)	(min)
Pescado entero	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

10.10 Horneado crujiente con:Función pizza

PIZZA

Use el primer nivel.

	(°C)	(min)
Tartas	180 - 200	40 - 55
Flan de espinacas	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine / Flan suizo	170 - 190	45 - 55

PIZZA

Use el primer nivel.

	(°C)	(min)
Tarta de queso	140 - 160	60 - 90
Pastel de verduras	160 - 180	50 - 60

PIZZA

Precaliente el horno vacío antes de cocinar.

Use el segundo nivel.

	(°C)	(min)
Pizza, base fina, utilice una bandeja honda	200 - 230	15 - 20
Pizza, base gruesa	180 - 200	20 - 30
Pan sin levadura	230 - 250	10 - 20
Empanada de masa de hojaldre	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen (tarta flambeada)	230 - 250	12 - 20

PIZZA

Precaliente el horno vacío antes de cocinar.

Use el segundo nivel.

	(°C)	(min)
Pierogi	180 - 200	15 - 25

10.11 Grill

Precaliente el horno vacío antes de cocinar.

Cocine al grill solo trozos de carne o pescado poco gruesos.

Coloque una bandeja en el primer nivel para recoger la grasa.

GRILL

Use la función: Grill

	(°C)	(min) 1ª cara	(min) 2ª cara	
Redondo al horno	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Solomillo de res	230	20 - 30	20 - 30	3
Lomo de cerdo	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lomo de ternera	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Silla de cordero	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Pescado entero, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.12 Congelados

DESCONGELACIÓN

Use la función: Aire caliente.

	(°C)	(min)	
Pizza congelada	200 - 220	15 - 25	2
Pizza americana congelada	190 - 210	20 - 25	2
Pizza refrigerada	210 - 230	13 - 25	2
Pizzetas congeladas	180 - 200	15 - 30	2
Patatas fritas finas	200 - 220	20 - 30	3
Patatas fritas gruesas	200 - 220	25 - 35	3
Porciones / Croquetas	220 - 230	20 - 35	3
Patatas asadas con cebolla	210 - 230	20 - 30	3
Lasaña / Canelones frescos	170 - 190	35 - 45	2
Lasaña / Canelones congelados	160 - 180	40 - 60	2
Queso al horno	170 - 190	20 - 30	3
Alitas de pollo	190 - 210	20 - 30	2

10.13 Descongelar

Extraiga el alimento del envase y colóquelo en un plato.

No tape la comida, porque puede prolongar el tiempo de descongelación.

Use el primer nivel.

Para grandes porciones de comida, coloque un plato vacío del revés sobre la base en el interior del horno. Coloque la comida en un plato hondo y sobre el plato del interior del horno. Retire los soportes si es necesario.

	(kg)	(min) Tiempo de descongelación	(min) Tiempo de descongelación adicional	
Pollo	1	100 - 140	20 - 30	Dele la vuelta a media cocción.
carne	1	100 - 140	20 - 30	Dele la vuelta a media cocción.
Trucha	0.15	25 - 35	10 - 15	-

	(kg)	(min) Tiempo de descongelación	(min) Tiempo de descongelación adicional	
Fresas	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Mantequilla	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Nata	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Monte la nata aunque queden puntos ligeramente congelados.
Pasteles	1.4	60	60	-

10.14 Conservar

Use la función Calor inferior.

Utilice únicamente botes de conserva del mismo tamaño disponibles en el mercado.

No utilice botes con cierre hermético (twist-off) o de bayoneta ni latas metálicas.

Use el primer nivel.

No coloque más de seis botes de un litro en la bandeja.

Llene los botes por igual y ciérrelos con una abrazadera.

Los botes no se pueden tocar entre sí.

Ponga aproximadamente 1/2 litro de agua en la bandeja de horno para que haya un grado de humedad suficiente en el horno.

Cuando el líquido de los botes comience a formar burbujas (aprox. después de 35 - 60 minutos con frascos de 1 litro), apague el horno o reduzca la temperatura a 100 °C (consulte la tabla).

Ajuste la temperatura a 160 - 170 °C.

FRUTAS SILVESTRES	(min) Cocer hasta que empiecen a subir burbujas
Fresas / Arándanos / Frambuesas / Uvas espina maduras	35 - 45

FRUTA DE HUESO	(min) Cocer hasta que empiecen a subir burbujas	(min) Continuar la cocción a 100 °C
Melocotones / Membrillos / Ciruelas	35 - 45	10 - 15

VERDURAS	(min) Cocer hasta que empiecen a subir burbujas	(min) Continuar la cocción a 100 °C
Zanahorias	50 - 60	5 - 10
Pepinos	50 - 60	-
Encurtidos variados	50 - 60	5 - 10
Colinabo / Guisantes / Espárragos	50 - 60	15 - 20

10.15 Desecar alimentos - Aire caliente

Cubra las bandejas con papel vegetal o de hornear.

Para obtener mejores resultados, pare el horno a la mitad del tiempo de secado, abra

la puerta y déjelo enfriar, a ser posible durante una noche para terminar el secado.

Para 1 bandeja, use el tercer nivel.

Para dos bandejas, use el primer y cuarto nivel.

VERDURAS	(°C)	(h)
Judías	60 - 70	6 - 8
Pimientos	60 - 70	5 - 6
Verduras para sopa	60 - 70	5 - 6
Setas	50 - 60	6 - 8
Hierbas aromáticas	40 - 50	2 - 3

Ajuste la temperatura a 60 - 70 °C.

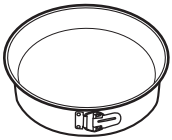
FRUTA	(h)
Ciruelas	8 - 10
Albaricoques	8 - 10
Manzanas en rodajas	6 - 8
Peras	6 - 9

10.16 Horneado húmedo + ventil.. accesorios recomendados

Utilice molde y recipientes oscuros y mates. Tiene mejor absorción del calor que los platos de color claro y brillantes.

Bandeja para pizza

Oscuro, mate
28 cm de diámetro

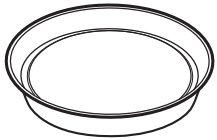


Bandeja de hornear

Oscuro, mate
26 cm de diámetro

Ramekines

Cerámica
8 cm de diámetro,
5 cm de altura



Molde para base

Oscuro, mate
28 cm de diámetro

10.17 Horneado húmedo + ventil.

Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

	(°C)	(min)	
Bastoncillos de pan, 0,5 kg en total	190 - 200	50 - 60	3
Vieiras en su concha	180 - 200	30 - 40	4
Pescado entero en sal, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	45 - 50	4
Pescado entero en papel de hornear, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	50 - 60	3
Amaretti (20; 0,5 kg en total)	170 - 180	40 - 50	3
Crumble de manzana	190 - 200	50 - 60	4
Muffins de chocolate (20; 0,5 kg en total)	160 - 170	35 - 45	3

10.18 Información para los institutos de pruebas

Pruebas según: EN 60350, IEC 60350.

HORNEADO EN UN NIVEL. Horneado en moldes

		(°C)	(min)	
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	140 - 150	35 - 50	2
Bizcocho sin grasa	Cocción convencional	160	35 - 50	2
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	160	60 - 90	2
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	180	70 - 90	1

HORNEADO EN UN NIVEL. Galletas

Use el tercer nivel.

		(°C)	(min)
Mantecados / Masa quebrada	Aire caliente	140	25 - 40
Mantecados / Masa quebrada, precaliente el horno vacío	Cocción convencional	160	20 - 30
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Aire caliente	150	20 - 35
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Cocción convencional	170	20 - 30

HORNEADO EN VARIOS NIVELES. Galletas

		(°C)	(min)	
Mantecados / Masa quebrada	Aire caliente	140	25 - 45	1 / 4
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Aire caliente	150	23 - 40	1 / 4
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	160	35 - 50	1 / 4

GRILL

Precaliente el horno vacío 5 minutos.

Grill con la temperatura ajustada al máximo.

		(min)	
Tostadas	Grill	1 - 3	5
Bistec de vaca, dar la vuelta a media cocción	Grill	24 - 30	4

11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Notas sobre la limpieza

Agentes limpiadores

Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón suave.

Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.

Limpie las manchas con un detergente suave.

Uso diario

Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.

No guarde la comida en el horno más de 20 minutos. Seque el interior con un paño suave después de cada uso.

Accesorios

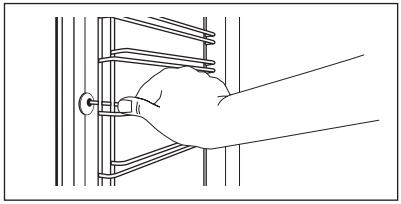
Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use un paño suave humedecido en agua caliente y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas

No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

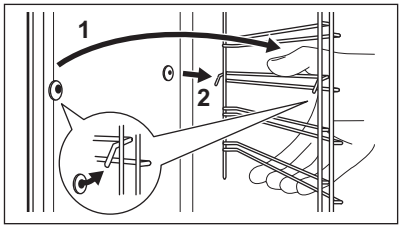
11.2 Cómo quitar: Apoyos de baldas

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

Paso 1	Apague el horno y espere a que esté frío.
Paso 2	Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.



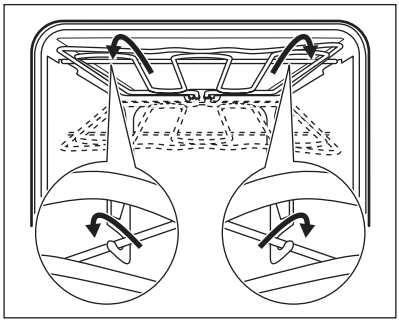
Paso 3	Tire del extremo trasero del carril de apoyo para despegarlo de la pared lateral y sáquelo.
Paso 4	Coloque los carriles apoyo en el orden inverso. Los pasadores de retención de los carriles telescópicos deben estar orientados hacia la parte frontal.



11.3 Cómo quitar: Grill

ADVERTENCIA!
Existe riesgo de quemaduras.

Paso 1	Apague el horno y espere a que esté frío para limpiarlo. Retire los carriles telescópicos.
Paso 2	Sujete las esquinas de la parrilla. Tire hacia fuera hasta sentir la presión del muelle y extraiga de los dos soportes. El grill se separa del techo por la parte delantera.
Paso 3	Limpie el techo del horno con agua templada, un paño suave y detergente suave. Deje que se seque.
Paso 4	Instale el grill siguiendo el orden inverso.



Paso 5	Coloque los carriles de apoyo.

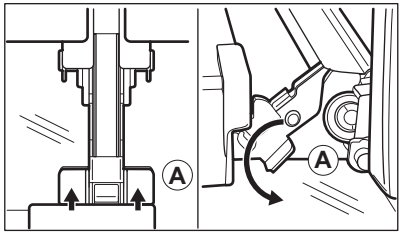
11.4 Cómo quitar e instalar: Puerta

Es posible retirar la puerta del horno y el panel los paneles de cristal interiores para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según el modelo.

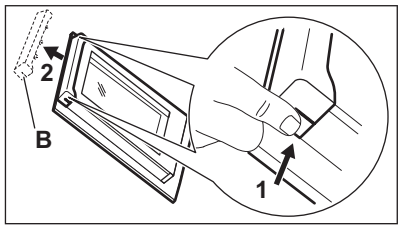
ADVERTENCIA!
Tenga en cuenta que la puerta pesa mucho.

PRECAUCIÓN!
Maneje con cuidado el vidrio, especialmente alrededor de los bordes del panel frontal. El cristal puede romperse.

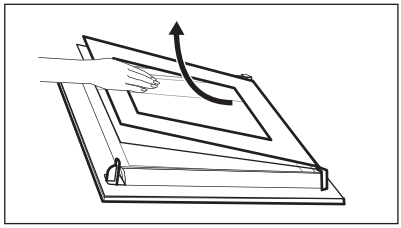
Paso 1	Abra la puerta por completo.
Paso 2	Presione al máximo las palancas de bloqueo (A) de ambas bisagras de la puerta.



Paso 3	Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 70°). Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia afuera y en ángulo hacia arriba. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada.
Paso 4	Sujete por ambos lados el acabado de la puerta (B), situado en el borde superior de ésta, y empuje hacia dentro para soltar el sello de resorte.
Paso 5	Tire del borde de la puerta hacia delante para desengancharla.
Paso 6	Uno tras otro, sujete los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extráigalos del carril.



Paso 7	Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.
Paso 8	Después de limpiar, lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.



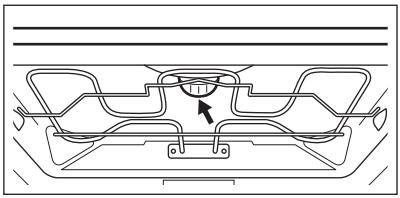
Paso 9	Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño y la puerta. Asegúrese de que los cristales se introducen en la posición correcta para evitar el sobrecalentamiento de la superficie de la puerta.

11.5 Cómo cambiar: Bombilla

ADVERTENCIA!
Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

Antes de reemplazar la bombilla:		
Paso 1	**Paso 2**	**Paso 3**
Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.	Desconecte el horno de la red.	Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

Bombilla superior

Paso 1	Gire la tapa de cristal para extraerla.	
Paso 2	Limpie la tapa de cristal.	
Paso 3	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.	
Paso 4	Coloque la tapa de cristal.	

12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Qué hacer si...

En cualquier caso no incluido en esta tabla, por favor contacte con un Centro de Servicio Autorizado.

Problema	Compruebe que...
El horno no calienta.	Ha saltado el fusible.
La pantalla muestra "12.00".	Ha habido un corte de alimentación. Ajusta el reloj.
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido.

12.2 Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o el centro de servicio técnico.

Los datos que necesita para el centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de régimen se encuentra en el marco delantero de la cavidad del horno. No retire la placa de características de la cavidad del horno.

Es conveniente que anote los datos aquí:	
Modelo (MOD.)	.....
Número de producto (PNC)	.....
Número de serie (S.N.)	.....

13. EFICACIA ENERGÉTICA

13.1 Información del producto y Hoja de información del producto*

Nombre del proveedor	AEG
Identificación del modelo	BEK435120W 944188088

Índice de eficiencia energética	81.2
Clase de eficiencia energética	A+
Consumo de energía con carga estándar, modo convencional	0.99 kWh/ciclo
Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador	0.69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de calor	Electricidad
Volumen	71 l
Tipo de horno	Horno empotrado
Masa	33.5 kg

* Para la Unión Europea según los Reglamentos de la UE 65/2014 y 66/2014.
Para la República de Bielorrusia según STB 2478-2017, apéndice G; STB 2477-2017, anexos A y B.
Para Ucrania según 568/32020.

La clase de eficiencia energética no es aplicable a Rusia.

EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos - Parte 1: Placas, hornos, hornos de vapor y parrillas - Métodos para medir el rendimiento.

13.2 Ahorro de energía

El horno tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada cuando el horno funciona. No abra la puerta del horno muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

En la medida de lo posible, no precaliente el horno antes de cocinar.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

Cocción con ventilador
En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

Calor residual
Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del horno un mínimo de 3 - 10 minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

Mantener calor
Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible.

Horneado húmedo + ventil.
Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo ♺. Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos

de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

www.aeg.com/shop

867361900-A-212020

CE

AEG